DE Benutzerinformation 2
FR Notice d'utilisation 17
IT Istruzioni per l'uso 33
EN User manual 48

USER MANUAL

Herd
Cuisinière
Cucina
Cooker

ZCV560M

la vita è bella

ZANUSSI

ITALIAN SINCE 1916

Inhalt

Sicherheitshinweise _____ 2
Gerätebeschreibung _____ 5
Vor der ersten Inbetriebnahme _____ 6
Kochfeld - Täglicher Gebrauch _____ 6
Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise _____ 6
Kochfeld - Reinigung und Pflege _____ 7
Backofen - Täglicher Gebrauch _____ 7
Backofen - Praktische Tipps und Hinweise _____ 8
Backofen - Reinigung und Pflege _____ 12
Was tun, wenn … _____ 14
Montage _____ 15
Umwelttipps _____ 15

Änderungen vorbehalten

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit und der Ihres Eigentums
- Im Interesse der Umwelt
- Im Interesse einer korrekten Bedienung des Geräts

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Montage und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastenverriegelung, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Schutzhandschuhe. Das Gerät nicht am Handgriff ziehen.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Aufstellung vom Stromnetz getrennt ist (sofern zutreffend).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät nicht auf einen Sockel stellen.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer am Netzstecker (sofern vorhanden).
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.

Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät während es eingeschaltet ist.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Kontakt ist. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Betrieb wird die Kochfläche heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche, da diese heiß werden können.
- Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe verwenden.
- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Dadurch entsteht Brand- und Explosionsgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- und Brandgefahr!
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Lassen Sie Töpfe und Pfannen nicht leerkochen. Hierdurch kann das Kochgeschirr und die Oberfläche der Kochfläche beschädigt werden.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Kochfläche fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Keine heißen Töpfe zu dicht an das Bedienfeld stellen, da die Hitze es beschädigen kann.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung des Geräts nicht zu beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Kochfläche beim Verschieben verkratzen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alufolie.
  - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Backofeninnenraum stehen.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien in das Fach unterhalb des Backofens. Bewahren Sie dort nur hitzebeständige Zubehörteile auf (sofern zutreffend).
- Verdecken Sie keine Dampfaustrittsöffnungen. Diese befinden sich hinten am Oberteil des Geräts (sofern zutreffend).
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Legen Sie keine wärmeleitende Materialien (z. B. ein feines Metallgitter oder metallbeschichtete Wärmeleiter) unter das Kochgeschirr. Eine übermäßige Hitzeabstrahlung kann das Kochfeld beschädigen.
- Das Gerät nicht während eines Stromausfalls verwenden.

Reinigung und Pflege

- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr! Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle oder Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers. Besprühen Sie nicht die Heizelemente und den Sensor des Thermostaten (falls vorhanden).
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.
- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind! Sie können nicht zur vollständigen oder teilweisen Beleuchtung von Zimmern in Privatgebäuden verwendet werden.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags! Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Kundendienstzentrum

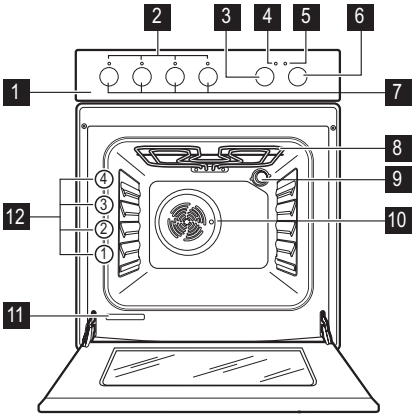
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.

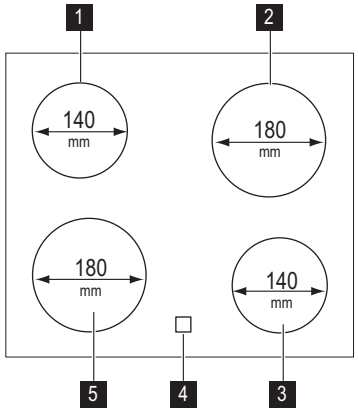
Gerätebeschreibung

Allgemeine Übersicht



1 Bedienfeld
2 Kochzonenanzeigen
3 Temperaturwahlknopf
4 Temperatur-Kontrolllampe
5 Kochfeld-Kontrolllampe
6 Backofen-Einstellknopf
7 Kochzonen-Einstellknöpfe
8 Rost
9 Backofenlampe
10 Ventilator
11 Typenschild
12 Einschubschienen

Ausstattung Kochfeld



1 Einkreis-Kochzone 1200 W
2 Einkreis-Kochzone 1800 W
3 Einkreis-Kochzone 1200 W
4 Restwärme-Anzeige
5 Einkreis-Kochzone 1800 W

Backofenzubehör

- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen
- **Flaches Aluminiumbackblech**

Für Kuchen und Plätzchen.

- **Staufach**
  Unterhalb des Ofens befindet sich ein Ablagefach. Um dieses Ablagefach zu nutzen, heben Sie die untere Fronttür an und ziehen Sie sie dann nach unten.

Warnung! Dieses Fach kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

Vorsicht! Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

Vorsicht! Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Aufheizen

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Heizen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang auf.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Heizen Sie den leeren Backofen 15 Minuten lang auf.

Dabei verbrennen alle eventuellen Rückstände an den Oberflächen des Backofeninnenraumes. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Kochfeld - Täglicher Gebrauch

Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Kochstufeneinstellung

Schalter	Funktion
0	Position Aus
1-9	Kochstufeneinstellung (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

1. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Kochstufe. Die Kochfeldkontrolllampe leuchtet auf.
2. Drehen Sie den Schalter auf die Position „0“, um den Kochvorgang zu beenden. Die Kochfeldkontrolllampe erlischt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.

Warnung! Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise

Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.

- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

Kochfeld - Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

ⓘ Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:**geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:**Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

- Wischen Sie die Frontseite des Geräts mit einem weichen Tuch und einer warmen Spülmittellauge ab.
- Verwenden Sie für Geräte mit Metallfront etwas Edelstahlreiniger.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Backofen - Täglicher Gebrauch

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf die gewünschte Temperatur.
   Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts die Schalter für die Backofenfunktionen und die Temperatur in die Position Aus.

Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Backofenfunktionen

Backofenfunktionen		Anwendung
0	Der Backofen ist ausgeschaltet.	
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Backofenfunktionen		Anwendung
	Großflächengrill	Das ganze Grillelement ist eingeschaltet. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten. **Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.**
	Unterhitze	Die Hitze kommt nur von unten. Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden.
	Heißluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Pizza-Sparfunktion	Zum schnellen Braten oder Braten und Backen der Speisen auf einer Ebene mit dem Grill, Unterhitze sowie Umluft.

Backofen - Praktische Tipps und Hinweise

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einsatzpositionen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Sie können auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig garen. Roste in Ebene 1 und 3 einsetzen.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Um die Kondensation zu reduzieren, vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vorheizen.
- Nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit abwischen.
- Keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden stellen und das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie bedecken, da dadurch das Garergebnis beeinträchtigt und die Emailbeschichtung beschädigt werden kann.

Backen von Kuchen

- Backofen vor dem Backen ca. 10 Min. vorheizen.
- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Braten Sie keine Stücke, die weniger als 1 kg wiegen. Fleischstücke unter 1 kg werden zu trocken.
- Setzten Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, gießen Sie ein wenig Wasser in die Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.
Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Ober- und Unterhitze

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250	emailliert	3	-	150	25-30

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Flacher Kuchen	1000	emailliert	2	10	160-170	30-35
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	emailliert	3	-	170-190	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	1200+1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Kleine Kuchen	500	emailliert	2	10	160-180	25-30
Biskuitkuchen (fettfrei)	350	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Kuchen in der Fettpfanne	1500	emailliert	2	-	160-170	45-55[1)]
Hähnchen, ganz	1350	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	200-220	60-70
Geflügelhälften	1300	Rost auf Ebene 3, Fettpfanne auf Ebene 1	3	-	190-210	30-35
Schweinebraten	600	Rost auf Ebene 3, Fettpfanne auf Ebene 1	3	-	190-210	30-35
Gefüllte Torte	800	emailliert	2	20	230-250	10-15
Gefüllter Hefekuchen	1200	emailliert	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	emailliert	2	10-15	200-220	30-40
Käsekuchen	2600	emailliert	2	-	170-190	60-70
Schweizer Apfelkuchen	1900	emailliert	1	10-15	200-220	30-40
Stollen	2400	emailliert	2	10-15	170-180	55-65[2)]
Quiche Lorraine	1000	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Bauernbrot	750+750	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	1	18[3)]	180-200	60-70
Rumänischer Cozonac (Hefekuchen)	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumänischer Cozonac auf traditionelle Art	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Hefebrötchen	800	emailliert	2	10-15	200-210	10-15
Biskuitrolle	500	emailliert	1	10	150-170	15-20
Baiser	400	emailliert	2	-	100-120	40-50
Streuselkuchen	1500	emailliert	3	10-15	180-190	25-35
Rührkuchen	600	emailliert	3	10	160-170	25-35
Butterkuchen	600	emailliert	2	10	180-200	20-25

1) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten noch 7 Minuten im Backofen.
2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten noch 10 Minuten im Backofen.
3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 250 °C ein.

Umluft

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Kleingebäck	250	emailliert	3	10	140-150	20-30
Kleingebäck	250 + 250	emailliert	1/3	10	140-150	25-30
Kleingebäck	250 + 250 + 250	emailliert	1/2/3	10	150-160	30-40
Flacher Kuchen	500	emailliert	2	10	150-160	30-35
Flacher Kuchen	500 + 500	emailliert	1/3	10	150-160	35-45
Flacher Kuchen	500 + 500 + 500	emailliert	1/2/4[1)]	10	155-165	40-50
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	emailliert	3	-	170-180	40-50

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Gedeckter Apfelkuchen	1200 + 1200	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Kleine Kuchen	500	emailliert	2	10	150-160	20-30
Kleine Kuchen	500 + 500	emailliert	1/3	10	150-160	30-40
Kleine Kuchen	500 + 500 + 500	emailliert	1/2/4[1)]	10	150-160	35-45
Biskuitkuchen (fettfrei)	350	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Kuchen in der Fettpfanne	1200	emailliert	2	-	150-160	30-35 [2)]
Hähnchen, ganz	1300	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	170-180	40-50
Schweinebraten	800	Rost auf Ebene 2, Fettpfanne auf Ebene 1	2	-	170-180	45-50
Gefüllter Hefekuchen	1200	emailliert	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	emailliert	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	emailliert	2	-	190-200	25-35
Käsekuchen	2600	emailliert	1	-	160-170	40-50
Schweizer Apfelkuchen	1900	emailliert	2	10-15	180-200	30-40
Stollen	2400	emailliert	2	10	150-160	35-40 [2)]
Quiche Lorraine	1000	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Bauernbrot	750+750	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	1	15-20[3)]	160-170	40-50

Speise	Gewicht (g)	Blech/Rost	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Rumänischer Cozonac (Hefekuchen)	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumänischer Cozonac auf traditionelle Art	600+600	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Hefebrötchen	800	emailliert	3	15	180-200	10-15
Hefebrötchen	800 + 800	emailliert	1/3	15	180-200	15-20
Biskuitrolle	500	emailliert	3	10	150-160	15-25
Baiser	400	emailliert	2	-	110-120	30-40
Baiser	400 + 400	emailliert	1/3	-	110-120	45-55
Baiser	400 + 400 + 400	emailliert	1/2/4[1)]	-	115-125	55-65
Streuselkuchen	1500	emailliert	3	-	160-170	25-35
Rührkuchen	600	emailliert	2	10	150-160	25-35
Butterkuchen	600 + 600	emailliert	1/3	10	160-170	25-35

1) Wenn der Kuchen auf Einschubebene 4 fertig ist, herausnehmen, den Kuchen von Ebene 1 dort hinstellen und nochmals 10 Minuten backen.
2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 7 Minuten im Backofen.
3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 250 °C ein.

Pizza-Sparfunktion

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene	Vorheizzeit in Minuten	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)	Blechtyp
Pizza	1000	1	-	200-210	20-30	Emailblech
Pizza	1000 + 1000	1/2	-	180-200	30	Ebene 2 Emailblech, Ebene 1 Alu-Blech[1)]

1) Setzen Sie nach 20 Minuten die Bleche in die jeweils andere Ebene ein.

Backofen - Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Ver-

schmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.

- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

Reinigung der Backofen-Tür

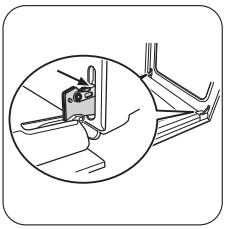
Die Backofen-Tür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, können Sie die Backofen-Tür und die innere Glasscheibe abnehmen

⚠ **Warnung!** Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofen-Tür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

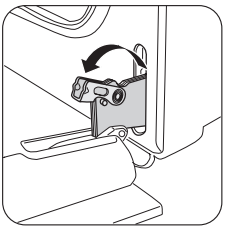
⚠ **Warnung!** Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen.

⚠ **Warnung!** Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst

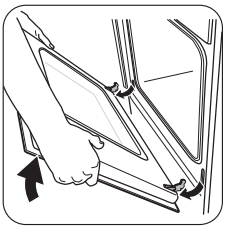
Ausbau von Backofentür und Glasscheibe



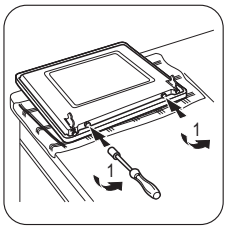
❶ Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



❷ Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

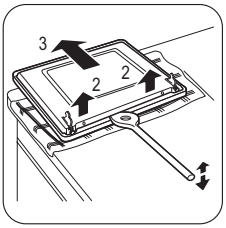


❸ Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung.



❹ Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke. Entfernen Sie mit einem Schraubendrehe die beiden Schrauben von der unteren Türkante.

Wichtig! Bewahren Sie die Schrauben gut auf.



❺ Öffnen Sie die Innentür mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel oder einem ähnlichen Werkzeug. Halten Sie die äußere Tür fest und drücken Sie die Innentür gegen die Oberkante der Tür.

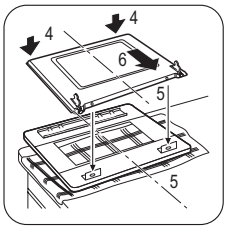
❻ Heben Sie die Innentür an.

❼ Reinigen der Innenseite der Tür
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

⚠ **Warnung!** Reinigen Sie die Glasscheibe nur mit Wasser und Spülmittel. Aggressive Reinigungsmitteln, Fleckenentferner und scharfkantige Gegenstände (z.B: Messer oder Schaber) können das Glas beschädigen.

Einbau von Backofentür und Glasscheibe

Nach der Reinigung müssen muss die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie dabei die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge aus.



Backofenlampe

⚠ **Warnung!** Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.

ⓘ Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe/Reinigen der Glasabdeckung

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzbeständige Backofenlampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur eine kurze Zeit in Betrieb war.	Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Ofen ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Kontrollieren Sie die Einstellungen.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

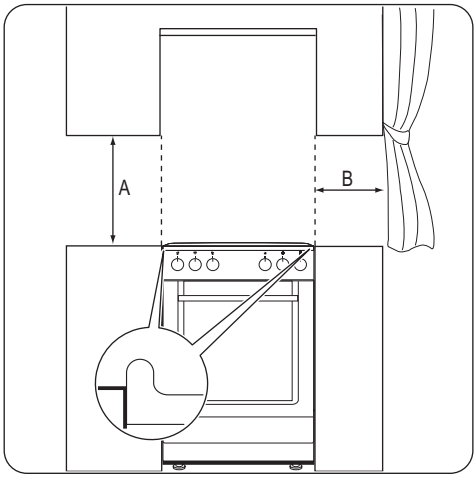
Seriennummer (S.N.) .....

Montage

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Standort des Gerätes

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	690
B	150

Technische Daten

Gerät der Klasse 2, Unterklasse 1 und Klasse 1.

Abmessungen	
Höhe	858 mm
Breite	500 mm
Tiefe	600 mm
Gesamtleistung	8685 W

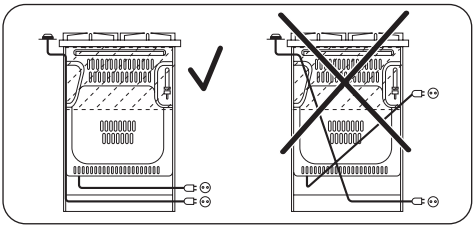
Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz

Elektroinstallation

ⓘ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert. Einsetzbarer Kabeltyp: H05 RR-F mit ausreichendem Querschnitt.

ⓘ Das Stromkabel darf die in der Abbildung gezeigten Gerätebauteile nicht berühren.



Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

Warnung! Damit das Gerät keine Gefahr darstellt, sollte es vor der Entsorgung unbrauchbar gemacht werden.

Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Netzkabel vom Gerät.

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 17
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ 21
Table de cuisson - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ 22
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 22
Four - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 28
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ _ 30
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 30
En matière de protection de l'environnement _ _ _ _ _ 31

Sous réserve de modifications

⚠ Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour la protection de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre.
Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Mesures générales de sécurité

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Instructions d'installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation (le cas échéant).
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

Branchement électrique

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.

Utilisation

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie !
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut endommager le récipient ou la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface de la table de cuisson. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez pas des récipients chauds sur le bandeau de commande, car la chaleur peut endommager l'appareil.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).
- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil. Risque d'électrocution.
- Ne placez pas de matériaux conducteurs de chaleur (comme par exemple une fine maille métallique ou des conducteurs de chaleur métalliques) sous le récipient de cuisson. Un excès de réflexion thermique pourrait endommager la surface de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil lors d'une panne de courant.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour four, respectez les consignes d'utilisation du fabricant. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les éléments et la sonde du thermostat (si présent).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spéciales et déstinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Elles ne peuvent pas être employées pour éclairer une habitation.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique. Laissez d'abord l'appareil refroidir. Risque de brûlure.

Service après-vente

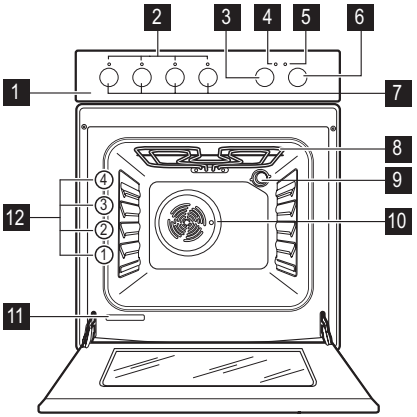
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Cela évite que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

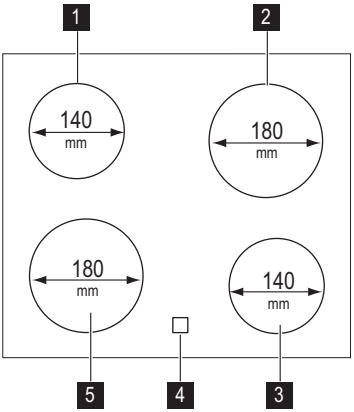
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Voyants de la zone de cuisson
3 Thermostat du four
4 Iindicateur de température/voyant du thermostat
5 Voyant de la table de cuisson
6 Sélecteur de fonctions du four
7 Sélecteurs pour table de cuisson
8 Gril
9 Éclairage du four
10 Ventilation
11 Plaque de calibrage
12 Gradin

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson 1200 W
2 Zone de cuisson 1800 W
3 Zone de cuisson 1200 W
4 Voyant de chaleur résiduelle
5 Zone de cuisson 1800 W

Accessoires du four

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour gâteaux et biscuits.
- **Plateau multi-usages (aluminée)**
  Pour gâteaux et biscuits

- **Compartiment de rangement**
  Un compartiment de rangement est présent sous le four.
  Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure avant puis tirez vers le bas.

⚠ **Avertissement** Le compartiment peut s'échauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Attention Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Attention N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffage

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Niveaux de cuisson

Manette de commande	Fonction
0	Position Arrêt
1-9	Niveaux de cuisson (1 = niveau de cuisson minimum ; 9 = niveau de cuisson maximum)

1. Tournez la manette de commande sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position 0. Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de commande de la table de cuisson s'éteint.

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

Avertissement La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Table de cuisson - Conseils

Plats de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

ⓘ Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement :** plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez :**les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour les appareils avec façade en inox, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
- N'utilisez pas de produits corrosifs ou d'éponges abrasives.

Four - Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Activation et désactivation de l'appareil

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Les fonctions du four

Fonctions du four		Utilisation
0	Le four est à l'arrêt	
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite par l'élément chauffant supérieur et par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.

Fonctions du four		Utilisation
	Gril complet	L'élément chauffant du gril complet est allumé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts. **La température maximale pour cette fonction est de 210°C**
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant inférieur du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Cuisson à ventilation forcée	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Pizza éco	Pour rôtir ou cuire et rôtir rapidement des aliments sur un seul niveau, en utilisant l'élément chauffant inférieur, le gril et la Multichaleur.

Four - Conseils

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson
- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.
Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Cuisson traditionnelle

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	émaillé	3	-	150	25-30
Galette	1000	émaillé	2	10	160-170	30-35
Brioche aux pommes	2000	émaillé	3	-	170-190	40-50
Tarte aux pommes	1200+1200	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Petits gâteaux	500	émaillé	2	10	160-180	25-30
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde à revêtement aluminium (diam. : 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Gâteau couronne	1500	émaillé	2	-	160-170	45-55 [1)]
Volaille entière	1350	grille de four au gradin 2, plat à rôtir au gradin 1	2	-	200-220	60-70
Demi-volaille	1300	grille de four au gradin 3, plat à rôtir au gradin 1	3	-	190-210	30-35
Côtelette de porc	600	grille de four au gradin 3, plat à rôtir au gradin 1	3	-	190-210	30-35
Flan, pain	800	émaillé	2	20	230-250	10-15
Gâteau fourré au levain	1200	émaillé	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	émaillé	2	10-15	200-220	30-40
Gâteau au fromage	2600	émaillé	2	-	170-190	60-70

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Flan suisse aux pommes	1900	émaillé	1	10-15	200-220	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10-15	170-180	55-65 2)
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	18 3)	180-200	60-70
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	émaillé	2	10-15	200-210	10-15
Génoise roulée	500	émaillé	1	10	150-170	15-20
Meringue	400	émaillé	2	-	100-120	40-50
Crumble	1500	émaillé	3	10-15	180-190	25-35
Gâteau marbré	600	émaillé	3	10	160-170	25-35
Gâteau au beurre	600	émaillé	2	10	180-200	20-25

1) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
2) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 10 minutes.
3) Réglez la température sur 250 °C pour le préchauffage.

Multifonction chaleur tournante

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	émaillé	3	10	140-150	20-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250	émaillé	1/3	10	140-150	25-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250 + 250	émaillé	1/2/3	10	150-160	30-40
Galette	500	émaillé	2	10	150-160	30-35
Galette	500 + 500	émaillé	1/3	10	150-160	35-45
Galette	500 + 500 + 500	émaillé	1/2/4 [1)]	10	155-165	40-50
Brioche aux pommes	2000	émaillé	3	-	170-180	40-50
Tarte aux pommes	1200 + 1200	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Petits gâteaux	500	émaillé	2	10	150-160	20-30
Petits gâteaux	500 + 500	émaillé	1/3	10	150-160	30-40
Petits gâteaux	500 + 500 + 500	émaillé	1/2/4 [1)]	10	150-160	35-45
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde à revêtement aluminium (diam. : 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Gâteau couronne	1200	émaillé	2	-	150-160	30-35 [2)]
Volaille entière	1300	grille de four au gradin 2, plat à rôtir au gradin 1	2	-	170-180	40-50
Rôti de porc	800	grille de four au gradin 2, plat à rôtir au gradin 1	2	-	170-180	45-50

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau fourré au levain	1200	émaillé	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	émaillé	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	émaillé	2	-	190-200	25-35
Gâteau au fromage	2600	émaillé	1	-	160-170	40-50
Flan suisse aux pommes	1900	émaillé	2	10-15	180-200	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10	150-160	35-40 [2)]
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	15-20 [3)]	160-170	40-50
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Petits pains levés	800	émaillé	3	15	180-200	10-15
Petits pains levés	800 + 800	émaillé	1/3	15	180-200	15-20
Génoise roulée	500	émaillé	3	10	150-160	15-25
Meringue	400	émaillé	2	-	110-120	30-40
Meringue	400 + 400	émaillé	1/3	-	110-120	45-55
Meringue	400 + 400 + 400	émaillé	1/2/4 [1)]	-	115-125	55-65

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Crumble	1500	émaillé	3	-	160-170	25-35
Gâteau marbré	600	émaillé	2	10	150-160	25-35
Gâteau au beurre	600 + 600	émaillé	1/3	10	160-170	25-35

1) Lorsque le gâteau au gradin 4 est cuit, le sortir du four et placer le gâteau du gradin 1 sur le gradin 4. Faire cuire pendant 10 minutes supplémentaires.
2) Après avoir éteint l'appareil, laisser le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
3) Régler la température sur 250 °C pour la préchauffe.

Pizza éco

Préparations	Poids (g)	Gradin	Préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoire
Sole Pulsée	1000	1	-	200-210	20-30	en émail
Sole Pulsée	1000 + 1000	1/2	-	180-200	30	niveau 2 émaillé, niveau 1 aluminé[1)]

1) Après 20 minutes, permutez les plateaux.

Four - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage de la porte du four

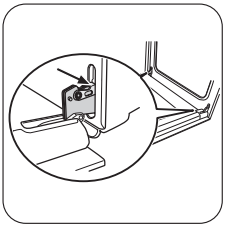
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

⚠ **Avertissement** Si vous tentez d'extraire le panneau interne en verre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

⚠ **Avertissement** Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

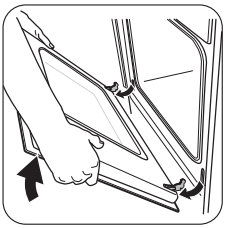
⚠ **Avertissement** Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre

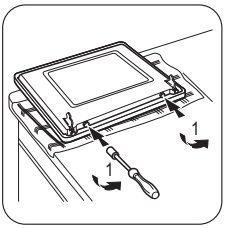


❶ Ouvrez complètement la porte en maintenant les deux charnières.

❷ Relevez complètement les leviers de serrage aux deux charnières de la porte.

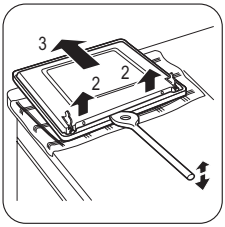


❸ Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position de résistance (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.



❹ Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer. Retirez les 2 vis du bord avant de la porte à l'aide d'un tournevis

Important Ne perdez pas les vis



❺ Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un ustensile similaire pour ouvrir la porte intérieure Maintenez la porte extérieure et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte

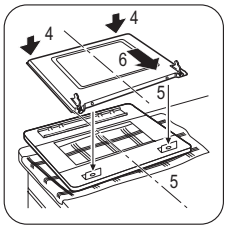
❻ Soulevez la porte intérieure

❼ Nettoyez l'intérieur de la porte
Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

⚠ **Avertissement** Lavez le panneau en verre uniquement à l'eau savonneuse. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (comme des couteaux ou racloirs) peuvent endommager la vitre.

Remise en place de la porte et du panneau interne en verre

Une fois le nettoyage terminé, replacez la porte du four. À cet effet, procédez dans le sens inverse.



Eclairage du four

⚠ **Avertissement** Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

ⓘ Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacement de l'ampoule du four/Nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à la chaleur jusqu'à 300°C.
4. Remettez le cache en verre en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause probable	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente
L'appareil ne fonctionne pas du tout	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Allumez le four
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

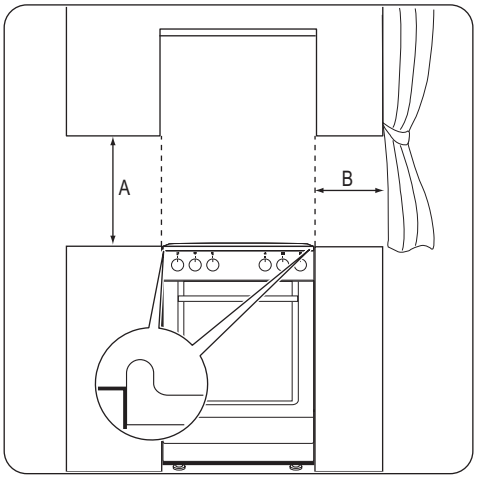
Numéro de série (S.N.) .....

Installation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Emplacement de l'appareil

Vous pouvez mettre votre appareil sur pieds avec les placards placés d'un côté ou des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimum

Dimension	mm
A	690
B	150

Caractéristiques techniques

Appareil de classe 2, sous-classe 1 et classe 1.

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm

Dimensions	
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	8685 W

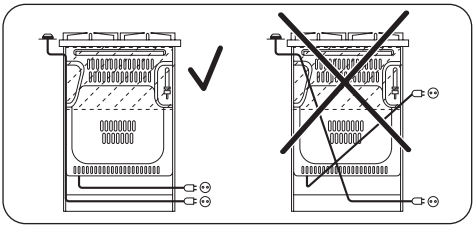
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

Installation électrique

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité du chapitre « Informations de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.
Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Où aller avec les appareils usagés?
Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.
La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.sens.ch.

Emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Eliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

⚠ **Avertissement** Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.

Indice

Informazioni per la sicurezza _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 33
Descrizione del prodotto _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 36
Preparazione al primo utilizzo _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 37
Piano di cottura - Utilizzo quotidiano _ _ _ _ _ _ _ 37
Piano di cottura - Consigli e suggerimenti utili _ _ _ 37
Piano di cottura - Pulizia e cura _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Forno - Utilizzo quotidiano _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Forno - Consigli e suggerimenti utili _ _ _ _ _ _ _ 39
Forno - Pulizia e cura _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 44
Cosa fare se… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 45
Installazione _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 46
Considerazioni ambientali _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 47

Con riserva di modifiche

⚠ Informazioni per la sicurezza

Prima dell'installazione e dell'utilizzo, leggere con attenzione il presente manuale:

- Per la propria sicurezza e per la sicurezza dei propri oggetti
- Per la protezione dell'ambiente
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchiatura anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchiatura stessa.
Il produttore non è responsabile in caso di installazione non corretta o nel caso in cui l'utilizzo provochi danni.

Sicurezza dei bambini e delle persone fragili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini con età superiore a 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso del dispositivo e abbiano capito i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini Sussiste il rischio di soffocamento o lesioni fisiche.
- Tenere lontani i bambini e gli animali dall'apparecchiatura quando la porta è aperta o quando l'apparecchiatura è in funzione. Sussiste il rischio di lesioni o di altre invalidità permanenti.
- Si consiglia l'utilizzo del Blocco Bambini o Blocco Tasti, nel caso di apparecchiature dotate di tale funzione. Evitare che i bambini e gli animali utilizzino in modo accidentale l'apparecchiatura.

Norme di sicurezza generali

- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Dopo ogni utilizzo, spegnere l'apparecchiatura.

Installazione

- L'installazione e il collegamento dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato. Contattare un centro di assistenza autorizzato. Ciò consente di evitare i rischi legati a danni strutturali o lesioni fisiche.
- Controllare che l'apparecchiatura non abbia subito danni durante il trasporto. Non collegare l'apparecchiatura se è danneggiata. Se necessario, contattare il fornitore
- Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive. Non rimuovere la targhetta di identificazione Questa operazione potrebbe invalidare la garanzia.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchiatura (norme di sicurezza, disposizioni sul riciclaggio, sicurezza elettrica o del gas, ecc.).
- Si prega di prestare attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura. L'apparecchiatura è pesante. Servirsi sempre di guanti di sicurezza. Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Controllare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica in fase di installazione (se applicabile).
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Non posizionare l'apparecchiatura su una base.

Collegamento elettrico

- L'installazione e il collegamento dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico

qualificato. Contattare un centro di assistenza autorizzato. Ciò consente di evitare i rischi legati a danni strutturali o lesioni fisiche.

- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto domestico.
- Le informazioni relative alla tensione si trovano sulla targhetta dei dati.
- È necessario disporre di dispositivi di isolamento idonei: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Le parti di protezione dagli urti devono essere fissate in modo tale da non essere rimosse senza servirsi di attrezzi.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata
- Durante l'allacciamento delle apparecchiature elettriche a prese nelle vicinanze del forno evitare che i cavi rimangano incastrati nella porta del dispositivo caldo.
- Non utilizzare prese multiple, connettori e prolunghe. Vi è il rischio di incendio
- Evitare di schiacciare o danneggiare la presa (se presente) e il cavo dietro all'apparecchiatura.
- Controllare che il collegamento di corrente sia accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina (se presente).
- Non sostituire o modificare mai il cavo elettrico da soli. Contattare il centro di assistenza.

Utilizzo

- Utilizzare esclusivamente l'apparecchio per uso domestico. Non utilizzare l'apparecchiatura per uso commerciale e industriale. Solo così si possono evitare ferimenti alle persone e danni alle cose.
- Controllare sempre l'elettrodomestico durante il funzionamento.
- Tenersi sempre lontano dall'apparecchiatura quando si apre lo sportello mentre il dispositivo è in funzione. Può fuoriuscire vapore caldo. Vi è il rischio di scottature!
- Non usare l'apparecchiatura se quest'ultima è a contatto con l'acqua. Non utilizzare l'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Il piano di cottura raggiunge temperature elevate durante l'uso. Vi è il rischio di scottature! Non appoggiare sulla superficie oggetti metallici, per esempio posate o coperchi, perché possono diventare roventi.
- L'interno dell'apparecchiatura raggiunge temperature elevate durante l'uso. Vi è il rischio di scottature! In fase di inserimento o rimozione di accessori e pentole si prega di indossare i guanti.
- Aprire lo sportello con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria. Vi è il rischio di incendio.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme vicino all'apparecchiatura quando si apre lo sportello.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi o materiali infiammabili, né oggetti che si possano fondere o essere facilmente incendiabili (di plastica o alluminio). Si può verificare un'esplosione o un incendio.
- Spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di stoviglie o con stoviglie vuote
- Non esporre al calore pentole vuote. Ciò potrebbe danneggiare le pentole e la superficie del piano di cottura.
- La superficie del piano di cottura può essere danneggiata dalla caduta di oggetti o da urti con pentole.
- Non collocare pentole calde in prossimità del pannello di controllo poiché il calore può danneggiare l'apparecchiatura.
- Fare attenzione in fase di estrazione o installazione degli accessori per evitare danni alla smaltatura dell'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il piano di cottura.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprirlo con pellicola d'alluminio;

– Non mettere direttamente acqua calda all'interno dell'apparecchiatura;
– Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.

- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non mettere materiali infiammabili nel vano sotto il forno. In tale vano è possibile conservare solo accessori resistenti al calore (se presenti).
- Non coprire i fori di uscita del vapore dal forno. Si trovano sul lato posteriore della superficie superiore (se applicabile).
- In caso di crepe sulla superficie, scollegare l'alimentazione elettrica. Sussiste il rischio di scosse elettriche.
- Non posizionare materiali conduttori di calore (come per esempio piccole reti metalliche o conduttori di calore rivestiti di metallo) sotto le pentole. Un'eccessiva riflessione del calore potrebbe danneggiare la superficie di cottura.
- Non usare l'apparecchiatura durante un'interruzione di corrente.

Pulizia e cura

- Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.
- Tenere sempre l'apparecchiatura pulita. L'accumulo di grassi o residui di alimenti potrebbe essere causa di incendio.
- Una pulizia regolare evita un deterioramento del materiale di superficie
- Per ragioni di sicurezza personale e delle cose, pulire l'apparecchiatura unicamente con acqua e sapone. Non utilizzare prodotti infiammabili o corrosivi.
- Non pulire l'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione, con oggetti appuntiti, prodotti abrasivi, spugne abrasive e smacchiatori.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni del produttore. Non spruzzare nulla sulle resistenze e sul sensore del termostato.
- Non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le superfici di vetro della porta del forno. La superficie resistente al calore del vetro interno potrebbe rompersi e frantumarsi.
- Quando i pannelli di vetro della porta sono danneggiati, si indeboliscono e si possono rompere. Sarà necessario sostituirli. Contattare il centro di assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante.
- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali selezionate esclusivamente per elettrodomestici. Non possono essere utilizzate per l'illuminazione completa o parziale di stanze della propria abitazione.
- Nel caso in cui sia necessario provvedere alla sostituzione di una delle lampadine, utilizzarne una della stessa potenza e studiata appositamente per essere usata all'interno di elettrodomestici.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di sostituire la lampadina del forno. Rischio di scossa elettrica! Aspettare che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature!

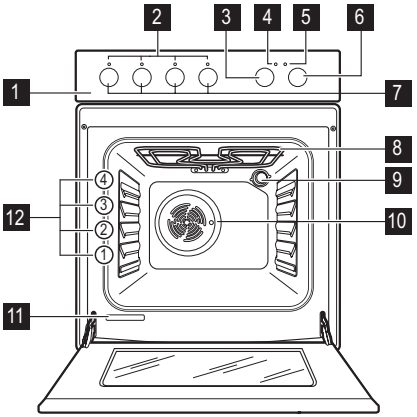
Centro di assistenza

- Le riparazioni o i lavori all'apparecchiatura devono essere svolti esclusivamente da un tecnico autorizzato. Contattare un centro di assistenza autorizzato.
- Devono essere utilizzati esclusivamente ricambi originali.

Smaltimento dell'apparecchiatura

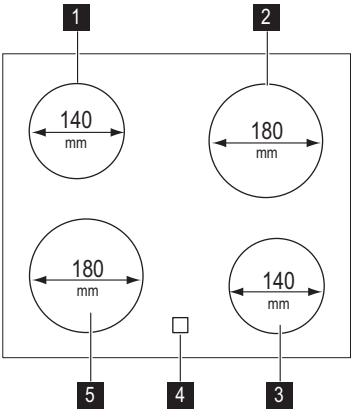
- Per evitare il rischio di danni o lesioni fisiche:
  – Staccare la spina dall'alimentazione.
  – Tagliare il cavo di alimentazione e smaltirlo adeguatamente.
  – Rimuovere e smaltire adeguatamente il blocco porta per evitare che bambini o piccoli animali domestici restino chiusi all'interno dell'apparecchiatura. Sussiste il rischio di soffocamento.

Panoramica



1 Pannello dei comandi
2 Indicatori delle zone di cottura
3 Manopola per la temperatura del forno
4 Indicatore della temperatura
5 Spia piano di cottura
6 Manopola per le funzioni del forno
7 Manopole per il piano di cottura
8 Grill
9 Lampadina del Forno
10 Ventola
11 Targhetta dati
12 Guida ripiano

Disposizione della superficie di cottura



1 Zona di cottura a circuito singolo 1200 W
2 Zona di cottura a circuito singolo 1800 W
3 Zona di cottura a circuito singolo 1200 W
4 Indicatore di calore residuo
5 Zona di cottura a circuito singolo 1800 W

Accessori del forno

- **Griglia**
  Per pentole, stampi per dolci, arrosti.
- **Teglia piatta**
  Per la cottura di torte e biscotti.
- **Teglia piatta in alluminio**
  Per la cottura di torte e biscotti.

- **Vano conservazione**
  Il vano conservazione si trova sotto il vano cottura. Per usare il vano, sollevare lo sportello anteriore inferiore e tirare verso il basso.

⚠ **Avvertenza!** Il vano conservazione può diventare molto caldo quando l'apparecchio è in funzione.

Preparazione al primo utilizzo

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

ⓘ Prima di utilizzare l'apparecchiatura, togliere tutti i materiali di imballaggio, sia all'interno che all'esterno del forno. Non rimuovere la targhetta identificativa.

⚠ **Attenzione** Per aprire lo sportello del forno, afferrare sempre la maniglia al centro.

Pulizia iniziale

- Rimuovere tutte le parti dall'apparecchiatura.
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta.

⚠ **Attenzione** Non utilizzare prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".

Preriscaldamento

1. Impostare la funzione e temperatura massima.
2. Lasciar funzionare il forno vuoto per 45 minuti.
3. Impostare la funzione e temperatura massima.
4. Lasciar funzionare il forno vuoto per 15 minuti.

Ciò serve a bruciare eventuali residui dalla superficie del vano cottura. Gli accessori possono raggiungere temperature superiori a quelle raggiunte durante il normale utilizzo. Durante questo periodo l'apparecchio può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

Piano di cottura - Utilizzo quotidiano

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Livelli di potenza

Manopola di regolazione	Funzione
0	Posizione Off (spento)
1-9	Livelli di potenza (1 = livello di potenza minimo; 9 = livello di potenza massimo)

1. Ruotare la manopola sul livello desiderato. L'indicatore dei comandi del piano cottura si illumina.
2. Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola di regolazione sulla posizione “0”. Se tutte le zone di cottura sono disattivate, l’indicatore dei comandi del piano cottura si spegne.

Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo si accende quando una zona di cottura è calda.

⚠ **Avvertenza!** Il calore residuo può essere causa di ustioni!

Piano di cottura - Consigli e suggerimenti utili

Pentole

ⓘ
- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire scolorazioni sulla superficie in vetroceramica.

Per risparmiare energia

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Appoggiare le pentole sempre prima di accendere la zona di cottura.
- Spegnere le zone di cottura prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.
- Il fondo delle pentole e le zone di cottura devono avere le stesse dimensioni.

Piano di cottura - Pulizia e cura

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
Usare sempre pentole con il fondo pulito.

ⓘ I graffi o le macchie scure sulla vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchio.

Per eliminare lo sporco:

1. – **rimuovere immediatamente:** plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
   – **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

- Pulire il lato anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido e una miscela di acqua calda e detergente.
- Per i frontali in metallo, usare un detergente specifico per acciaio.
- Non utilizzare detergenti e spugne abrasive.

Forno - Utilizzo quotidiano

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Ruotare su una funzione la manopola di regolazione delle funzioni del forno.
2. Per regolare la temperatura, ruotare la relativa manopola di regolazione.
   La spia di controllo della temperatura si accende quando il forno è in fase di riscaldamento.
3. Per disattivare il dispositivo, ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno e la manopola di regolazione della temperatura in posizione off.

Termostato di sicurezza

Per evitare il pericoloso surriscaldamento (dovuto all'uso sbagliato dell'apparecchiatura o ad elementi difettosi), il forno è dotato di un termostato di sicurezza che spegne l'apparecchiatura. Il forno si riaccende automaticamente al calare della temperatura.

Funzioni del forno

Funzioni del forno		Uso
0	Il forno è SPENTO	
	Cottura tradizionale	Il calore arriva sia dalla resistenza superiore che da quella inferiore. Per cuocere e arrostire su un solo piano del forno.
	Grill completo	L'elemento grill è acceso. Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per preparare toast. **La temperatura massima per questa funzione è di 210 °C**
	Resistenza inferiore	Riscalda solo dal fondo del forno. Per cuocere dolci con basi croccanti o friabili.

Funzioni del forno		Uso
	Cottura ventilata	Per arrostire o arrostire e cuocere alimenti che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano senza trasferimento di sapori.
	Cottura rapida pizza	Per arrostire oppure arrostire e cuocere alimenti in modo rapido su un livello utilizzando il grill e la resistenza inferiore in modalità ventilata.

Forno - Consigli e suggerimenti utili

- Il forno presenta quattro livelli di inserimento. Contare i livelli dei ripiani dal basso dell'apparecchiatura.
- Si possono cuocere diverse pietanze su 2 livelli contemporaneamente. Mettere le griglie sui livelli 1 e 3.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sulla porta di vetro. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre lo sportello durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchio per 10 minuti.
- Al termine dell'uso dell'apparecchiatura eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprirlo con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare il rivestimento smaltato.

Per la cottura di dolci

- Preriscaldare il forno per 10 minuti circa prima della cottura.
- Non aprite la porta del forno, prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura
- Se si usano due teglie contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

Per la cottura di carni e pesce

- Non cuocere arrosti del peso inferiore a 1 kg. La cottura di quantità troppo piccole rende la carne troppo secca.
- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che il forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel formo durante la cottura, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dalla consistenza e dal volume.
Le prime volte in cui si utilizza il forno, è opportuno controllare l'andamento della cottura. Durante l'uso dell'apparecchiatura, trovare le impostazioni migliori (calore, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità.

Cottura tradizionale

Alimento	Peso (g)	Tipo di vassoio	Livello della griglia	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo cottura (minuti)
Strisce di pasta	250	Smaltato	3	-	150	25-30
Torta piatta	1000	Smaltato	2	10	160-170	30-35

Alimento	Peso (g)	Tipo di vassoio	Livello della griglia	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo cottura (minuti)
Torta lievitata con mele	2000	Smaltato	3	-	170-190	40-50
Torta di mele	1200+1200	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Pasticcini	500	Smaltato	2	10	160-180	25-30
Pan di Spagna senza grassi	350	1 vassoio rotondo in alluminio (diametro: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Torta da inzuppare	1500	Smaltato	2	-	160-170	45-55[1)]
Pollo intero	1350	Ripiano forno al livello 2, vassoio per arrostire al livello 1	2	-	200-220	60-70
Mezzo pollo	1300	Ripiano forno al livello 3, vassoio per arrostire al livello 1	3	-	190-210	30-35
Costoletta di maiale arrosto	600	Ripiano forno al livello 3, vassoio per arrostire al livello 1	3	-	190-210	30-35
Pane tipo flan	800	Smaltato	2	20	230-250	10-15
Torta con lievito	1200	Smaltato	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	Smaltato	2	10-15	200-220	30-40
Cheese cake	2600	Smaltato	2	-	170-190	60-70
Flan di mele svizzero	1900	Smaltato	1	10-15	200-220	30-40
Panettone	2400	Smaltato	2	10-15	170-180	55-65[2)]
Quiche Lorraine	1000	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50

Alimento	Peso (g)	Tipo di vassoio	Livello della griglia	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo cottura (minuti)
Pane contadino	750+750	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm)	1	18[3)]	180-200	60-70
Pan di Spagna rumeno	600+600	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	600+600	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Panini dolci	800	Smaltato	2	10-15	200-210	10-15
Rotolo con marmellata	500	Smaltato	1	10	150-170	15-20
Meringhe	400	Smaltato	2	-	100-120	40-50
Torta friabile	1500	Smaltato	3	10-15	180-190	25-35
Pan di spagna	600	Smaltato	3	10	160-170	25-35
Torta al burro	600	Smaltato	2	10	180-200	20-25

1) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.
2) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 10 minuti.
3) Impostare la temperatura su 250 °C per il preriscaldamento.

Cottura ventilata

Alimento	Peso (g)	Tipo di vassoio	Livello della griglia	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo cottura (minuti)
Strisce di pasta	250	Smaltato	3	10	140-150	20-30
Strisce di pasta	250 + 250	Smaltato	1/3	10	140-150	25-30
Strisce di pasta	250 + 250 + 250	Smaltato	1/2/3	10	150-160	30-40
Torta piatta	500	Smaltato	2	10	150-160	30-35
Torta piatta	500 + 500	Smaltato	1/3	10	150-160	35-45
Torta piatta	500 + 500 + 500	Smaltato	1/2/4[1)]	10	155-165	40-50

Alimento	Peso (g)	Tipo di vassoio	Livello della griglia	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo cottura (minuti)
Torta lievitata con mele	2000	Smaltato	3	-	170-180	40-50
Torta di mele	1200 + 1200	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Pasticcini	500	Smaltato	2	10	150-160	20-30
Pasticcini	500 + 500	Smaltato	1/3	10	150-160	30-40
Pasticcini	500 + 500 + 500	Smaltato	1/2/4[1)]	10	150-160	35-45
Pan di Spagna senza grassi	350	1 vassoio rotondo in alluminio (diametro: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Torta da inzuppare	1200	Smaltato	2	-	150-160	30-35[2)]
Pollo intero	1300	Ripiano forno al livello 2, vassoio per arrostire al livello 1	2	-	170-180	40-50
Arrosto di maiale	800	Ripiano forno al livello 2, vassoio per arrostire al livello 1	2	-	170-180	45-50
Torta con lievito	1200	Smaltato	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	Smaltato	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	Smaltato	2	-	190-200	25-35
Cheese cake	2600	Smaltato	1	-	160-170	40-50
Flan di mele svizzero	1900	Smaltato	2	10-15	180-200	30-40
Panettone	2400	Smaltato	2	10	150-160	35-40[2)]
Quiche Lorraine	1000	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40

Alimento	Peso (g)	Tipo di vassoio	Livello della griglia	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo cottura (minuti)
Pane contadino	750+750	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm)	1	15-20[3)]	160-170	40-50
Pan di Spagna rumeno	600+600	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	600+600	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Panini dolci	800	Smaltato	3	15	180-200	10-15
Panini dolci	800 + 800	Smaltato	1/3	15	180-200	15-20
Rotolo con marmellata	500	Smaltato	3	10	150-160	15-25
Meringhe	400	Smaltato	2	-	110-120	30-40
Meringhe	400 + 400	Smaltato	1/3	-	110-120	45-55
Meringhe	400 + 400 + 400	Smaltato	1/2/4[1)]	-	115-125	55-65
Torta friabile	1500	Smaltato	3	-	160-170	25-35
Pan di spagna	600	Smaltato	2	10	150-160	25-35
Torta al burro	600 + 600	Smaltato	1/3	10	160-170	25-35

1) Una volta che la torta al livello 4 è pronta, estrarla e inserirla nel livello 1. Cuocere per altri 10 minuti.
2) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.
3) Impostare la temperatura su 250 °C per il preriscaldamento.

Cottura rapida pizza

Alimento	Peso (g)	Livello della griglia	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura (°C)	Tempo cottura (minuti)	Tipo di teglia
Pizza	1000	1	-	200-210	20-30	smaltata
Pizza	1000 + 1000	1/2	-	180-200	30	2 livelli smaltati, 1 livello rivestito con uno strato di alluminio[1)]

1) Dopo 20 minuti, mettere le piastre tra i livelli.

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

- Pulire il lato anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente.
- Per la pulizia delle superfici in metallo utilizzare i normali prodotti in commercio.
- Pulire la parte interna del forno dopo ogni utilizzo in modo da evitare la formazione di incrostazioni.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forni.
- Dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli accessori del forno (con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente) e asciugarli con cura.
- Non pulire gli accessori in materiale antiaderente con detergenti aggressivi o con oggetti appuntiti e non metterli in lavastoviglie perché il rivestimento antiaderente potrebbe deteriorarsi!

Pulizia dello sportello del forno

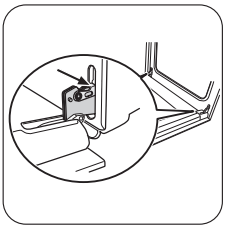
Lo sportello del forno ha due pannelli di vetro applicati uno dietro l'altro. Per facilitare la pulizia, rimuovere lo sportello del forno e il pannello di vetro interno.

⚠ **Avvertenza!** Lo sportello del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere il pannello di vetro interno quando lo sportello del forno è ancora montato.

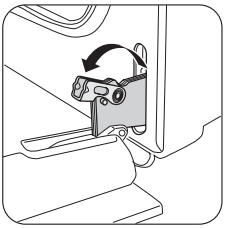
⚠ **Avvertenza!** Accertarsi che i pannelli di vetro siano freddi, prima di pulire lo sportello in vetro. C'è il rischio che il vetro si rompa.

⚠ **Avvertenza!** Quando i pannelli di vetro dello sportello sono danneggiati o graffiati, il vetro si indebolisce e potrebbe rompersi. Sostituirli, onde evitare questo problema. Per ulteriori informazioni, contattare il Centro di assistenza locale.

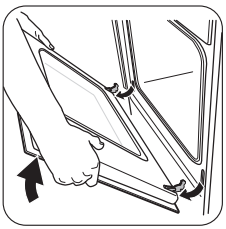
Rimozione dello sportello del forno e del pannello di vetro



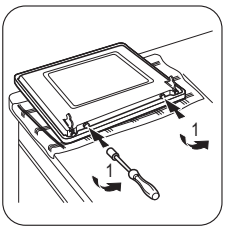
❶ Aprire completamente lo sportello e afferrare le due cerniere.



❷ Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.

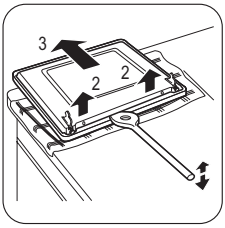


❸ Chiudere lo sportello del forno fino alla prima posizione di apertura (metà). Successivamente, tirare in avanti lo sportello sfilandolo dalla sua sede.



❹ Appoggiare lo sportello su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.
Togliere le 2 viti dal bordo inferiore dello sportello utilizzando un cacciavite

Importante Non allentare le viti



❻ Sollevare lo sportello interno

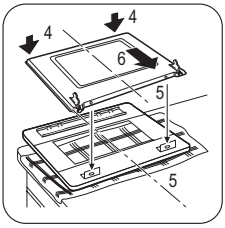
❼ Pulire il lato interno dello sportello
Pulire il pannello di vetro con acqua e sapone quindi asciugarlo accuratamente.

❺ Usare una paletta in legno o plastica o equivalente per aprire lo sportello interno
Tenendo lo sportello esterno, spingere quello interno verso il bordo superiore dello sportello

⚠ **Avvertenza!** Pulire il pannello di vetro esclusivamente con acqua e sapone. Prodotti abrasivi, smacchiatori e oggetti appuntiti (come coltelli o raschietti) possono danneggiare il vetro.

Rimontaggio dello sportello e del pannello di vetro

Una volta terminata la pulizia, inserire lo sportello del forno. Per farlo, seguire la procedura in ordine inverso.



Lampadina del forno

⚠ **Avvertenza!** Pericolo di scosse elettriche!

Prima di sostituire la lampadina del forno:

- Spegnere il forno.
- Disinserire i fusibili dal quadro elettrico o disinserire l'interruttore principale.

ⓘ Stendere un panno sul fondo del forno per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro.

Sostituzione della lampadina del forno/Pulizia della calotta di vetro

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina bruciata con una lampadina da forno resistente a temperature fino a 300°C.
4. Rimontare la calotta di vetro.

Cosa fare se…

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli indicatori di calore residuo non si accendono	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo	Se la zona di cottura dovesse essere calda, chiamare il servizio di assistenza
L'apparecchiatura non funziona	È scattato il salvavita dell'impianto domestico	Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Il forno non scalda	Il forno non è acceso	Accendere il forno

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non scalda	Non sono state selezionate le impostazioni necessarie	Controllare le impostazioni
La lampadina del forno non si accende	La lampadina del forno è difettosa	Sostituire la lampadina del forno
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno	Gli alimenti sono stati lasciati nel forno troppo a lungo	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15 - 20 minuti

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore od il centro di assistenza

Le informazioni necessarie per il centro di assistenza sono indicate sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità del forno.

Consigliamo di annotarle in questo spazio:

Modello (MOD.) .....

Numero prodotto (PNC) .....

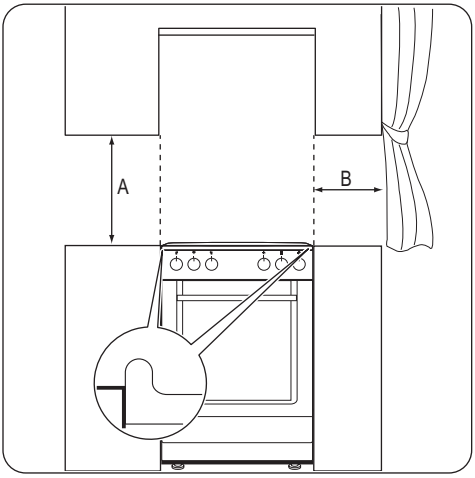
Numero di serie (S.N.) .....

Installazione

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Posizionamento dell'apparecchiatura

Sarà possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadietti su uno o due lati e in angolo.



Distanze minime

Dimensioni	mm
A	690
B	150

Caratteristiche tecniche

Dispositivo di classe 2, sotto classe 1 e classe 1.

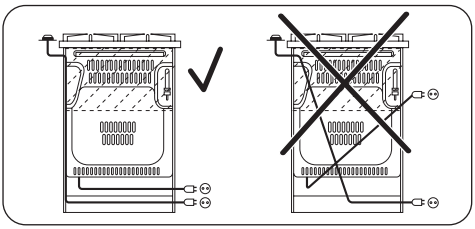
Dimensioni	
Altezza	858 mm
Larghezza	500 mm
Profondità	600 mm
Potenza totale elettrica	8685 W
Tensione	230 V
Frequenza	50 Hz

Installazione dell'impianto elettrico

Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard dell'apparecchiatura non prevede la fornitura di spina e cavo di rete.
Tipi di cavo applicabile: H05 RR-F con cavi di collegamento adeguati.

Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura mostrata nella figura.



Considerazioni ambientali

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.sens.ch.

Materiale di imballaggio
Tutti i materiali utilizzati sono ecologici e riciclabili. I componenti in plastica sono identificati dalle abbreviazioni internazionali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso gli impianti locali di smaltimento dei rifiuti.

Avvertenza! Per evitare che l'apparecchiatura costituisca un pericolo, si prega di renderlo inutilizzabile prima dello smaltimento.
Sfilare quindi la spina dalla presa e rimuovere il cavo di rete dall'apparecchiatura.

Contents

Safety information _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 48
Product description _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 50
Before first use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 51
Hob - Daily Use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 51
Hob - Helpful hints and tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 52
Hob - Care and Cleaning _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 52
Oven - Daily Use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 52
Oven - Helpful hints and tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 53
Oven - Care and Cleaning _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 57
What to do if… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 59
Installation _ 59
Environment concerns _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 60
Garantie, Garanzia, Guarantee _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 61

Subject to change without notice

⚠ Safety information

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your own safety and the safety of your property
- For the protection of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.
The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in operation. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child lock or Key lock function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

General safety

- Do not change the specifications of this appliance. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Switch off the appliance after each use.

Installation

- Only an approved technician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation (if applicable).
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Do not put the appliance on a base.

Electrical connection

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Information on the voltage is on the rating plate.

- You must have the correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
- Make sure that the mains connection is accessible after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug (if applicable).
- Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.

Use

- Only use the appliance for domestic cooking tasks. Do not use the appliance for commercial and industrial use. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Always monitor the appliance during operation.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is a risk of burns.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- The cooking surface of the appliance becomes hot during use. There is a risk of burns. Do not put metallic objects, for example cutlery or saucepans lids, on the surface, as they can become hot.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is a risk of burns. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.
- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is a risk of explosion or fire.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware
- Do not let cookware boil dry. This can cause damage to the cookware and hob surface.
- If an object or cookware falls on the hob surface, the surface can be damaged.
- Do not put hot cookware near to the control panel because the heat can cause a damage to the appliance.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the appliance enamel.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the hob surface if you move them on the surface.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
  - do not put hot water directly into the appliance;
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not put flammable materials in the compartment below the oven. Keep there only heat-resistant accessories (if applicable).
- Do not cover oven steam outlets. They are at the rear side of the top surface (if applicable).
- If there is a crack on the surface, disconnect the power supply. There is a risk of electric shock.
- Do not put heat-conducting materials (e.g. thin metal mesh or metal-plated heat conductors) under the cookware. Excessive heat reflection can damage the cooking surface.
- Do not use the appliance during a power cut.

Care and cleaning

- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns. There is a risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers.
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer. Do not spray anything on the heating elements and the thermostat sensor (if applicable).
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy.
- Bulb lamps used in this appliance are special lamps selected for household appliances use only. They cannot be used for the full or partial illumination of a household room.
- If it becomes necessary to replace the lamp use one of the same power and specifically designed for household appliances only.
- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock. Cool down the appliance. There is a risk of burns.

Service centre

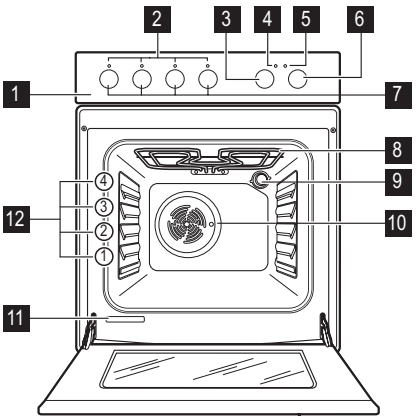
- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage:
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable and discard it.
  - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is a risk of suffocation.

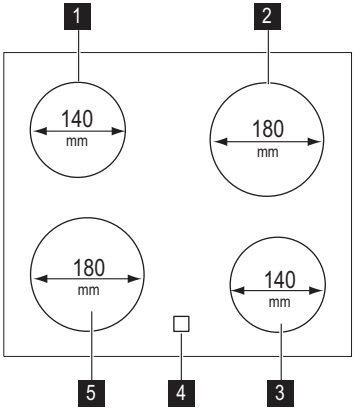
Product description

General overview



1 Control panel
2 Cooking zones indicators
3 Knob for oven temperature
4 Temperature indicator
5 Hob indicator
6 Knob for oven functions
7 Knobs for the hob
8 Grill
9 Oven lamp
10 Fan
11 Rating plate
12 Shelf runner

Cooking surface layout



1 Single cooking zone 1200 W
2 Single cooking zone 1800 W
3 Single cooking zone 1200 W
4 Residual heat indicator
5 Single cooking zone 1800 W

Oven accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Flat aluminized baking tray**
  For cakes and biscuits.

- **Storage compartment**
  Below the oven is the storage compartment.
  To use the compartment, lift the lower front door then pull down.

⚠ **Warning!** The storage compartment can become hot when the appliance operates.

Before first use

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

ⓘ Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

⚠ **Caution!** To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

⚠ **Caution!** Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

Preheating

1. Set function and maximum temperature.
2. Run an empty oven for 45 minutes.
3. Set function and maximum temperature.
4. Run an empty oven for 15 minutes.

This is to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become more hot than in normal use. During this period an odour and smoke can be emitted. This is normal. Make sure the airflow is sufficient.

Hob - Daily Use

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Heat settings

Control knob	Function
0	Off position
1-9	Heat settings (1 = lowest heat setting; 9= highest heat setting)

1. Turn the control knob to a necessary heat setting. The hob control indicator comes on.
2. To complete the cooking process, turn the control knob to the “0” position. If all cooking zones are deactivated, the hob control indicator goes out.

Residual heat indicator

The residual heat indicator comes on when a cooking zone is hot.

Warning! Risk of burns from residual heat!

Hob - Helpful hints and tips

Cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause discoloration on glass ceramic surface.

Energy saving

- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

Hob - Care and Cleaning

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

Scratches or dark stains on the glass ceramic have no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:**melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:**limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

- Clean the front of the appliance with a soft cloth and a solution of hot water and some detergent.
- For metal fronts use some detergent for stainless steel.
- Do not use scouring agents and abrasive sponges.

Oven - Daily Use

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the oven functions control knob to an oven function.
2. Turn the temperature control knob to a temperature. The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.

3. To deactivate the appliance, turn the oven functions control knob and the temperature control knob to the Off position.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

The oven functions

Oven functions		Application
0	The oven is OFF	
	Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.
	Full grill	The full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts. **Maximum temperature for this function is 210 °C**
	Bottom heating element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
	Fan forced cooking	To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.
	Pizza economic	To roast or roast and bake the food quickly on one level, using grill and bottom elements assisted by fan.

Oven - Helpful hints and tips

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- You can cook different dishes on two levels at the same time. Place the shelves on level 1 and 3.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

Baking cakes

- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Conventional cooking

Food	Weight (g)	Tray type	Shelf level	Preheating time (minutes)	Temperature (°C)	Cooking / baking time (minutes)
Pastry stripes	250	enamelled	3	-	150	25-30
Flat cake	1000	enamelled	2	10	160-170	30-35
Yeast cake with apples	2000	enamelled	3	-	170-190	40-50
Apple pie	1200+1200	2 round aluminized trays (diameter: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Small cakes	500	enamelled	2	10	160-180	25-30
Fatless sponge cake	350	1 round aluminized tray (diameter: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Drip pan cake	1500	enamelled	2	-	160-170	45-55[1)]
Chicken, whole	1350	oven shelf at level 2, roasting tray at level 1	2	-	200-220	60-70
Chicken, half	1300	oven shelf at level 3, roasting tray at level 1	3	-	190-210	30-35
Pork roast cutlet	600	oven shelf at level 3, roasting tray at level 1	3	-	190-210	30-35
Flan bread	800	enamelled	2	20	230-250	10-15
Stuffed yeast cake	1200	enamelled	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	enamelled	2	10-15	200-220	30-40
Cheese cake	2600	enamelled	2	-	170-190	60-70

Food	Weight (g)	Tray type	Shelf level	Preheating time (minutes)	Temperature (°C)	Cooking / baking time (minutes)
Swiss apple flan	1900	enamelled	1	10-15	200-220	30-40
Christmas cake	2400	enamelled	2	10-15	170-180	55-65[2)]
Quiche Lorraine	1000	1 round tray (diameter: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Peasant bread	750+750	2 round aluminized trays (diameter: 20 cm)	1	18[3)]	180-200	60-70
Romanian sponge cake	600+600	2 round aluminized trays (diameter: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Romanian sponge cake - traditional	600+600	2 round aluminized trays (diameter: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Yeast buns	800	enamelled	2	10-15	200-210	10-15
Swiss roll	500	enamelled	1	10	150-170	15-20
Meringue	400	enamelled	2	-	100-120	40-50
Crumble cake	1500	enamelled	3	10-15	180-190	25-35
Sponge cake	600	enamelled	3	10	160-170	25-35
Buttered cake	600	enamelled	2	10	180-200	20-25

1) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.
2) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 10 minutes.
3) Set the temperature to 250 °C for preheating.

Fan forced cooking

Food	Weight (g)	Tray type	Shelf level	Preheating time (minutes)	Temperature (°C)	Cooking / baking time (minutes)
Pastry stripes	250	enamelled	3	10	140-150	20-30
Pastry stripes	250 + 250	enamelled	1/3	10	140-150	25-30
Pastry stripes	250 + 250 + 250	enamelled	1/2/3	10	150-160	30-40
Flat cake	500	enamelled	2	10	150-160	30-35

Food	Weight (g)	Tray type	Shelf level	Preheating time (minutes)	Temperature (°C)	Cooking / baking time (minutes)
Flat cake	500 + 500	enamelled	1/3	10	150-160	35-45
Flat cake	500 + 500 + 500	enamelled	1/2/4[1)]	10	155-165	40-50
Yeast cake with apples	2000	enamelled	3	-	170-180	40-50
Apple pie	1200 + 1200	2 round aluminized trays (diameter: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Small cakes	500	enamelled	2	10	150-160	20-30
Small cakes	500 + 500	enamelled	1/3	10	150-160	30-40
Small cakes	500 + 500 + 500	enamelled	1/2/4[1)]	10	150-160	35-45
Fatless sponge cake	350	1 round aluminized tray (diameter: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Drip pan cake	1200	enamelled	2	-	150-160	30-35[2)]
Chicken, whole	1300	oven shelf at level 2, roasting tray at level 1	2	-	170-180	40-50
Pork roast	800	oven shelf at level 2, roasting tray at level 1	2	-	170-180	45-50
Stuffed yeast cake	1200	enamelled	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	enamelled	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	enamelled	2	-	190-200	25-35
Cheese cake	2600	enamelled	1	-	160-170	40-50
Swiss apple flan	1900	enamelled	2	10-15	180-200	30-40
Christmas cake	2400	enamelled	2	10	150-160	35-40[2)]
Quiche Lorraine	1000	1 round tray (diameter: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40

Food	Weight (g)	Tray type	Shelf level	Preheating time (minutes)	Temperature (°C)	Cooking / baking time (minutes)
Peasant bread	750+750	2 round aluminized trays (diameter: 20 cm)	1	15-20[3)]	160-170	40-50
Romanian sponge cake	600+600	2 round aluminized trays (diameter: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Romanian sponge cake - traditional	600+600	2 round aluminized trays (diameter: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Yeast buns	800	enamelled	3	15	180-200	10-15
Yeast buns	800 + 800	enamelled	1/3	15	180-200	15-20
Swiss roll	500	enamelled	3	10	150-160	15-25
Meringue	400	enamelled	2	-	110-120	30-40
Meringue	400 + 400	enamelled	1/3	-	110-120	45-55
Meringue	400 + 400 + 400	enamelled	1/2/4[1)]	-	115-125	55-65
Crumble cake	1500	enamelled	3	-	160-170	25-35
Sponge cake	600	enamelled	2	10	150-160	25-35
Buttered cake	600 + 600	enamelled	1/3	10	160-170	25-35

1) After the cake at level 4 is done, take it out and put in the cake from level 1. Bake for ten more minutes.
2) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.
3) Set the temperature to 250 °C for preheating.

Pizza economic

Food	Weight (g)	Shelf level	Pre-heating time (minutes)	Temperature (°C)	Cooking / baking time (minutes)	Tray type
Pizza	1000	1	-	200-210	20-30	enamelled
Pizza	1000 + 1000	1/2	-	180-200	30	level 2 enamelled, level 1 aluminized[1)]

1) After 20 minutes, switch the trays between the levels.

Oven - Care and Cleaning

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

Cleaning the oven door

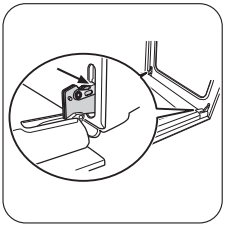
The oven door has two panels of glass installed one behind the other. To make the cleaning easier remove the oven door and the internal panel of glass.

⚠ **Warning!** The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass when the door is still assembled.

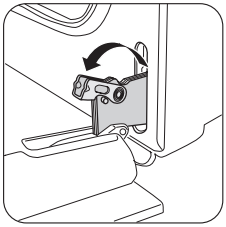
⚠ **Warning!** Make sure that the glass panels are cool, before you clean the glass door. There is risk that the glass breaks.

⚠ **Warning!** When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this you must replace them. For more instructions, contact your local Service Centre.

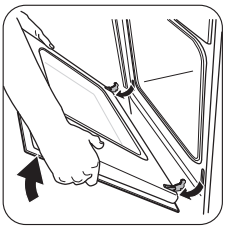
Removing the oven door and the glass panel



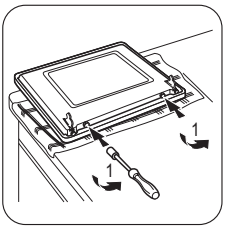
❶ Open the door fully and hold the two door hinges.



❷ Lift and turn the levers on the two hinges.

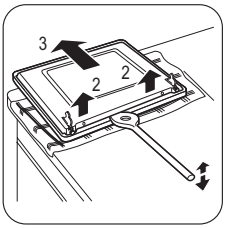


❸ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove it from its seat.



❹ Place the door on a stable surface protected by a soft cloth.
Use a screwdriver to remove 2 screws from bottom edge of door

Important! Do not loose the screws



❺ Use a spatula made of wood or plastic or equivalent to open the inner door
Hold the outer door, and push the inner door against the top edge of the door

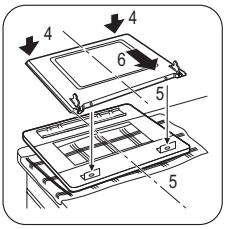
❻ Lift the inner door

❼ Clean inner side of the door
Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully.

⚠ **Warning!** Only clean the glass panel with water and a soap. Abrasive cleaning agents, stain removers and sharp objects (e.g. knives or scrapers) can cause damage to the glass.

Inserting the door and the glass panel

When the cleaning procedure is completed, insert the oven door. To do so, do the steps in opposite way.



Oven lamp

Warning! There is a danger of electrical shock!

Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

Replacing the oven light bulb/cleaning the glass cover

1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb.
4. Install the glass cover.

What to do if…

Problem	Possible cause	Remedy
The residual heat indicators does not come on	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time	If the cooking zone must be hot, speak to the after sales service
The appliance does not operate	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven
The oven does not heat up	The necessary settings are not set	Control the settings
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

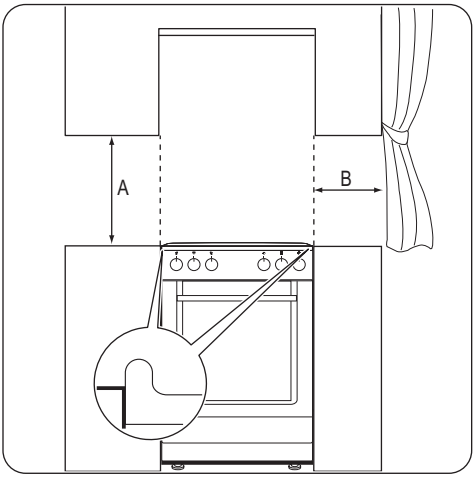
Serial number (S.N.) .....

Installation

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.



Minimum distances

Dimension	mm
A	690
B	150

Technical Data

Appliance class 2, sub class 1 and class 1.

Dimensions	
Height	858 mm

Dimensions	
Width	500 mm
Depth	600 mm
Total electricity power	8685 W

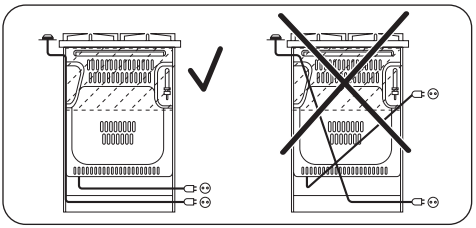
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

Electrical installation

The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from chapter "Safety information".

This appliance is supplied without a main plug and a main cable.
Applicable cable type: H05 RR-F with adequate cross-section.

The power cable must not touch the part of the appliance shown in the illustration.



Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material
The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

⚠ **Warning!** Your appliance should be made inoperable before it is disposed of, so that it does not constitute a danger.

To do this, take the mains plug from the socket and remove the mains cable from the appliance.

CH Garantie, Garanzia, Guarantee

Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industries-trasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e			
4052 Basel St. Jakob-Turm Birs-strasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111
Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita
8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11
Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebs-vorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.
Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.
Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.
Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

www.zanussi.com/shop

CE

892944271-A-122011